HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

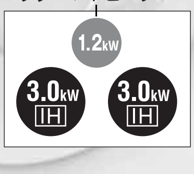
保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

日立 IH クッキングヒーター　家庭用

D7シリーズ　2口 IH＋ ラジエントヒーター　鉄・ステンレス対応

型式 HT-D7S　（シルバー）
HT-D7　（ブラック）

ラジエントヒーター



このたびは日立 IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

はじめに

「安全上のご注意」➔P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

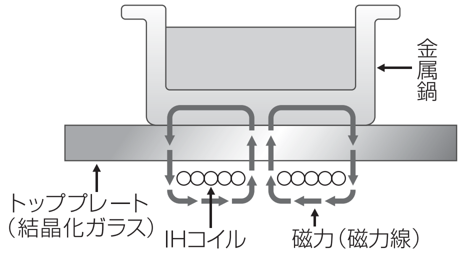
大火力　左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.10

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

IH加熱の原理（イメージ図）



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

両面焼きグリル（水あり）

●裏返す手間なく、片面ずつ強火でおいしく焼き上げる「七輪交互焼き」

●魚焼き調理中に出る気になる煙・においを抑える「脱煙機能」

※少量の煙・においが排出されます。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、こげ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。➔P.28

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、煙やにおいが出ることがあります。

上面操作&ワンタッチ火加減操作

●操作パネルを、すべて上面に配置。
調理の具合を確認しながら、ラクな姿勢で火加減調節。

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品 ……… 4
●安全上のご注意 ……… 6
●使える鍋の種類 ……… 10
●IHクッキングヒーターでの調理の手順 ……… 12
●消費電力と安全機能について ……… 14

使いかた

ヒーターで調理する

●ヒーターの使いかたのポイント ……… 15

お好みの火力で調理する

●ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める ……… 16

メニューを選んで調理する

●揚げる　（揚げもの） ……… 18
●湯沸かし（便利メニュー） ……… 20

お好みの火力で調理する

●温める ……… 21

グリルで調理する

●グリルの使いかたのポイント ……… 22

メニューを選んで調理する

●丸焼き、切身・干物、つけ焼き ……… 24
●手動（魚焼き） ……… 26
●追加焼きをする ……… 28

いろいろな機能を使う

●タイマー（残時間）を使う ……… 29
●操作をロックする ……… 30
●メロディーとブザーの切り替え ……… 31

お手入れ

●トッププレート、プレートワク ……… 32
●吸・排気カバー ……… 33
●天ぷら鍋 ……… 33
●上面操作パネル ……… 33
●グリルドア・受皿・焼網 ……… 34·35
●グリル庫内 ……… 35

お困りのときは

●電源について ……… 36
●音について ……… 37
●火力について ……… 37
●グリルについて ……… 38
●結露について ……… 38
●トッププレートについて ……… 38
●上面操作パネルに次の表示が出たとき ……… 39

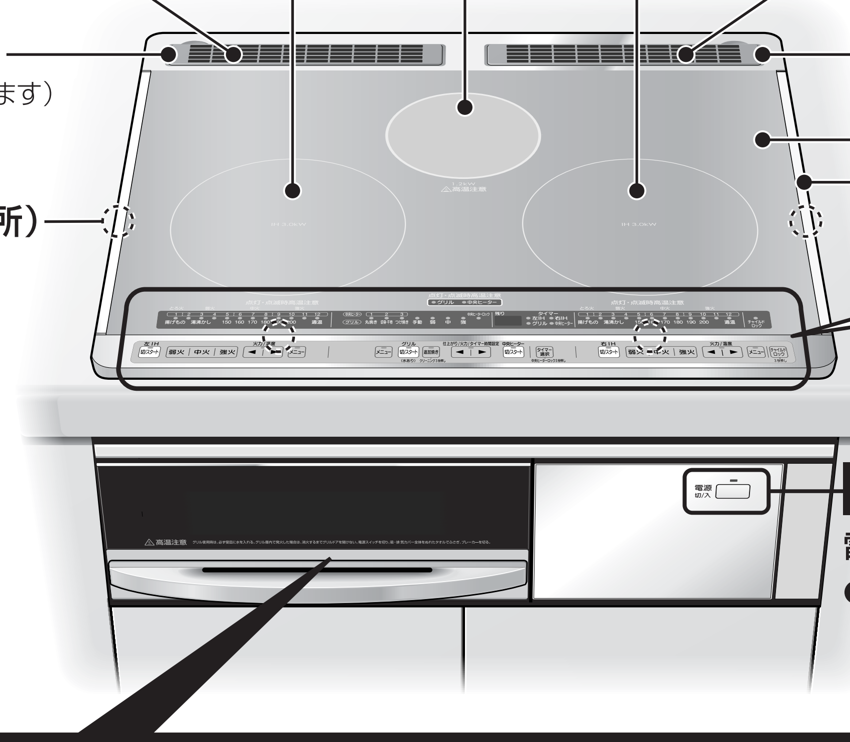
料理集

仕様・その他

●仕　様 ……… 50
●保証とアフターサービス ……… 50
●「ご相談窓口」 ……… 51

各部のなまえ・操作パネル・付属品

※イラストは、HT−D7Sで説明しています。 ➔P.00 は主な説明のあるページです。



電源スイッチ

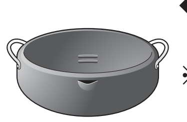
電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

グ リ ル

グリルドア・受皿・焼網ははずして洗えます。➔P.34、35

付 属 品



◆天ぷら鍋（1個）
揚げもの調理をするときに使います。
※他の調理（炒めもの・煮もの・湯沸かしなど）に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

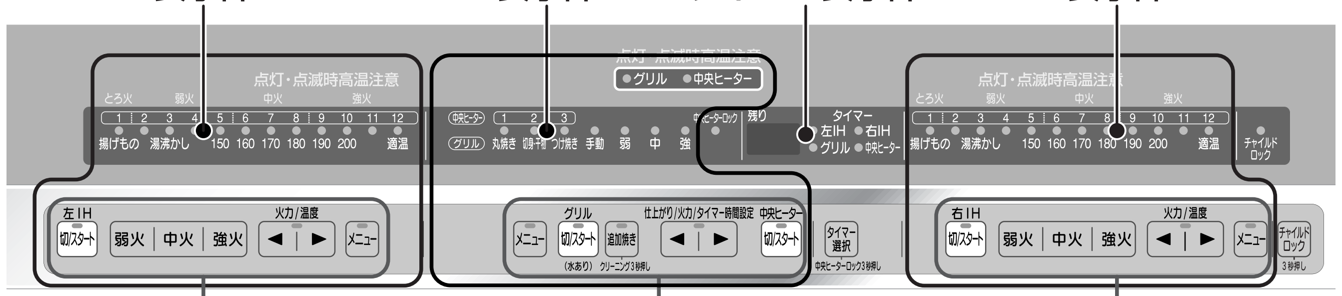
部品の交換・追加購入 2010年3月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HTW−4DD 032	1,575円（税抜1,500円）
天ぷら鍋	HTW−4DF 024	2,625円（税抜2,500円）

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

上面操作パネル

●中央ヒーターとグリルは同時に使用できません。



ヒーターで調理をする ➔P.15〜21

火力、温度、調理メニュー、通電スタート・切を行います。

※火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

グリルで調理をする ➔P.22〜28

調理メニュー、仕上がり、火力、追加焼き時間の設定、通電スタート・切を行います。

※調理メニュー、仕上がりなど設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

グリル庫内をクリーニングする ➔P.35

グリルの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、焼網をはずしてください。

タイマー（残時間）の設定をする ➔P.29

左・右・中央ヒーター、グリルのタイマー設定をします。

●タイマーは複数のヒーターとグリルに設定することができます。
※「揚げもの」または「湯沸かし」中のIHヒーターや調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」中のグリルには、タイマーを設定することができません。

操作をロックする ➔P.30

全ての操作、または中央ヒーターのみロックします。

●ロックの設定・解除はボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

⚠	「警告や注意を促す」内容です。
⊘	してはいけない「禁止」内容です。
❗	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

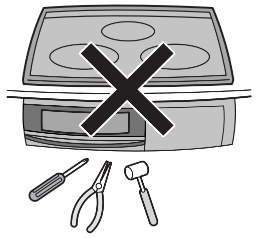
●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.51にご相談ください。



⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

・電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
・こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
・ビリビリと電気を感じる。
・その他の異常や故障がある。

据付のときは

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく
●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

アース線を接続せよ

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

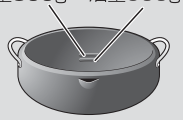
⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は

（●揚げもの・炒めものなどの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります）

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

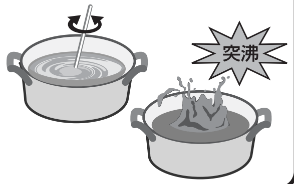


●炒めもの・焼きものなど、油を使う調理をするときは、使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがありますのでそばを離れないようにしてください。また、過熱しないよう火力をこまめに調節してください。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げもの」を使用する ➔P.18
手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。鍋の温度が正しく検知できないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）
水や調理物を加熱していると突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。



使用中(調理中)・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

トッププレートの上は

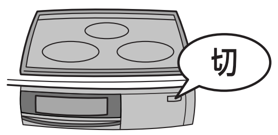
●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない
●トッププレートの上に物を置かない
下記の物は特に注意してください。
・可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、アルミホイル、油など）

本体は

●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●吸・排気口に水などを入れない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
●本体に水などをかけない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは電源を切ってください。
長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。



安全上のご注意（つづき）

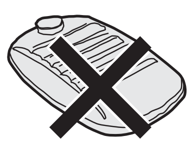
⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。



使用中(調理中)・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因となります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。
●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
スプーンなどの金属製小物を置かない。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因となります。
●あらかじめ加熱した油で「揚げもの」を使わない
「揚げもの」が正しく働かず、異常過熱することがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

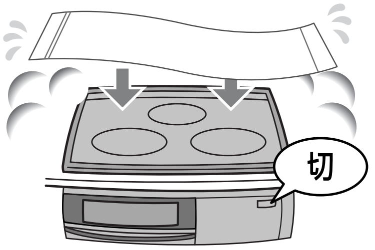
●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●少量の油を入れて予熱するときや予熱の後で油を入れるときは過熱しないように注意する
発火のおそれがあります。
●油煙が多く出たら電源を切る

グリル使用中に

●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます）

●消火するまでグリルドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）



お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアに強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドア、受皿、焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因となります。
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、受皿、焼網は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●グリル庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。
●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因となります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因となります。
●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因となります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因となります）

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
「S IH または S CH·IH 付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によっては IH クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアの取っ手が熱くなる場合があります。IH クッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバーが熱くなる場合があります。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。